



Le Vignoble

Les vignes, âgées de 40 ans, sont situées sur des coteaux de schistes noirs typiques de la vallée de l'Agly, à proximité de Maury. Ce terroir minéral et solaire confère au vin finesse et fraîcheur naturelle.

Le Vin

Les raisins, Grenache et Syrah, sont vendangés manuellement à parfaite maturité. Après une macération pelliculaire très brève d'environ une heure, ils sont pressés directement afin d'extraire finesse et éclat. La fermentation se déroule en cuve, où le vin est ensuite élevé sur lies fines, pour préserver sa fraîcheur et son éclat aromatique.

La Dégustation

Ce rosé à la robe saumonée brillante séduit par ses arômes nets de framboise, de cerise et de fraise fraîche. En bouche, l'attaque est vive, la texture fluide, et la finale salivante. C'est un rosé tout en délicatesse, désaltérant et porté par une belle tension minérale. Parfait en accord avec des salades méditerranéennes, une tarte aux légumes du soleil, des poivrons farcis ou des viandes grillées aux herbes. À servir autour de 10 °C.